robotron

Kleingebäckpresse



VEB Robotron
Büromaschinenwerk Sömmerda
DDR - 5230 Sömmerda - Weißenseer Straße 52

Teegebäck-Mürbegebäck

300 g Mehl, 100 g Puderzucker, 200 g Butter oder Margarine, Vanillezucker, etwas feingeriebene Zitronenschale und Aroma-Beifügung nach persönlichem Rezept. Alle Zutaten werden in einer Schüssel mit der Hand fest durchgeknetet. Ein besonders gefälliger Effekt entsteht durch die Verwendung eines zweifarbigen Teiges. Um diese Wirkung zu erzielen, muß der Teigmasse 1 Eßlöffel Kakao und $^1/_2$ Teelöffel Butter oder Margarine beigemengt werden.

Rum-Plätzchen

200 g Mehl, 70 g Puderzucker, 100 g Butter oder Margarine, 1 Eßlöffel Rum, 2 Messerspitzen gemahlene Nelken.

Mandelgebäck

400 g Mehl, 100 g Puderzucker, 100 g feingemahlene Mandeln, 200 g Butter oder Margarine, $^1/_2$ Päckchen Backpulver und etwas abgeriebene Zitronenschale.

Schokoringe

250 g Mehl, 120 g Zucker, 60 g feingeriebene Haselnüsse, 170 g Butter oder Margarine, 40 g Kakao, etwas Vanillezucker, 2 Eigelb.

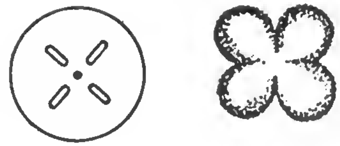
Die Schokoringe können nach dem Backen und Erkalten auch mit einer Glasur überzogen werden. Für diesen Überzug wird eine Schaummasse aus Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker gerührt, der dann noch geriebene Haselnüsse, Kakao und ein wenig Mehl zugegeben werden.

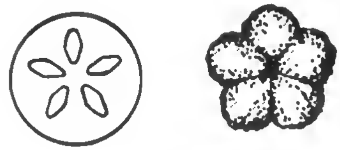
Anisplätzchen

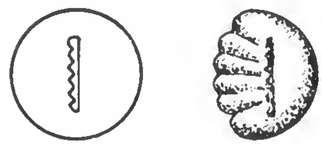
220 g Mehl, 200 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Teelöffel gewiegten Anis. Zusammen mit den 3 Eiern wird der Zucker zu einer steifen Schaummasse geschlagen, mit Mehl untergehoben und Anis beigefügt. Die Plätzchen werden dann mit der Kleingebäckpresse auf das nicht gefettete Backblech gedrückt. Über Nacht trocknen lassen und bei mäßiger Hitze backen.

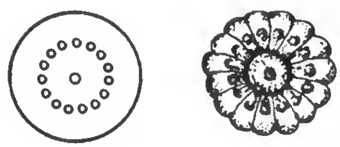
Kinder-Leckerle

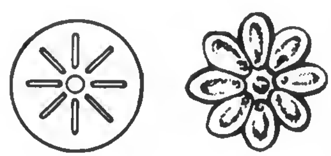
700 g Mehl, 250 g Puderzucker, 250 g Butter oder Margarine, 3 Eier, Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale und Aroma-Beifügung nach persönlichem Geschmack. Zutaten in einer Schüssel gut durchkneten. Die Mitte der Kekse etwas eindrücken und je nach Wunsch mit etwas Marmelade füllen.

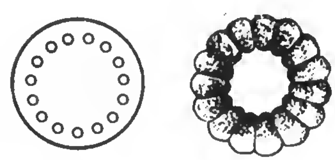












Die Garantiezeit beträgt 6 Monate (ZGB § 149).

den

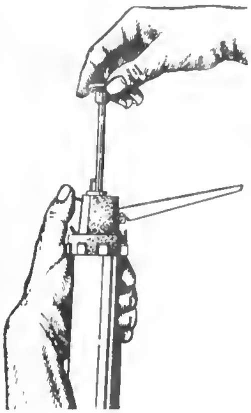
(Stempel der Verkaufsstelle)

Rl 76/84 W-V-2-1 (74)

robotron 102

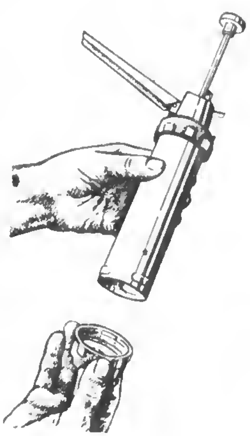
Gebrauchsanleitung Kleingebäckpresse

Mit der Kleingebäckpresse ist es möglich, rationell und ohne viel Aufwand Kleingebäck / Plätzchen verschiedener Formen entsprechend nachfolgend aufgeführter Rezepte herzustellen. Darüber hinaus eignet sich die Kleingebäckpresse unter Verwendung der im Zubehör befindlichen Spritztüllen als Garnierspritze. Vor dem Gebrauch sind die Einzelteile in einer heißen Wasser / Spülmittel-Lösung abzuwaschen.



1

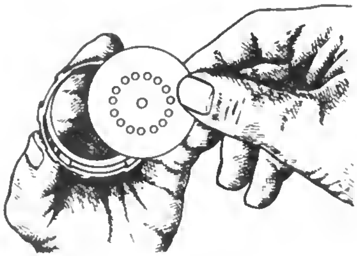
Zunächst die am Oberteil herausragende Taste drücken, dann läßt sich die Kolbenstange nach oben ziehen



2

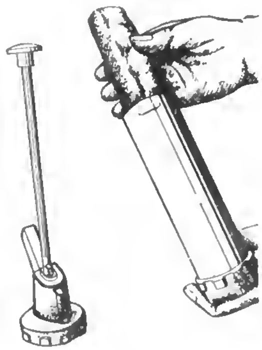
Durch leichte Schraubdrehung läßt sich der Verschlußring lösen

Bei eventuellen Beanstandungen bitten wir um Einsendung an das Herstellerwerk!



3

In den Verschlußring die gewünschte Formscheibe einlegen

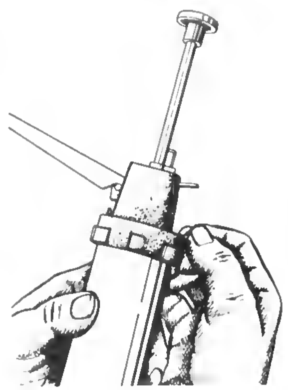


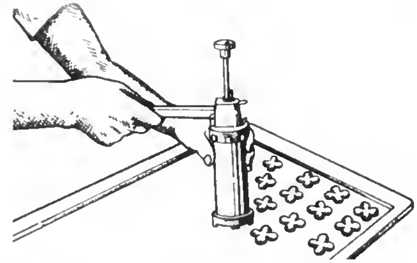
4

Für zweifarbiges Gebäck einen Kakaoteig in einen hellen Teig einrollen. Darauf achten, daß beide Teige gleich geschmeidig sind. Den vorbereiteten Teig zu einer Rolle formen und in das Füllrohr einschieben

5

Durch Verstellen des Schiebers am Oberteil kann die Menge der Teigportion in zwei Stufen eingestellt werden (kleiner, großer Hub) Schieber herausgezogen und Formscheibe mit Wölbung nach außen eingelegt, entspricht kleiner Teigmenge. Schieber hineingedrückt und Formscheibe mit Wölbung nach innen eingelegt, entspricht großer Teigmenge





6

Entsprechend der Geschmeidigkeit und dem gewünschten Volumen der Gebäckstücke ist es auch möglich, ein oder mehrere Hübe pro Gebäckstück auszuführen. Auch ein leichtes Fetten des Bleches ist möglich, es muß nur ein Haften des ausgepreßten Teiges auf dem Blech erfolgen, um das Abreißen an der Formscheibe zu erreichen. (Für jedes Gebäckstück nur einen Hebeldruck ausführen)

7

Zum Garnieren ist die Formtülle und zum Füllen von Pfannkuchen und dergleichen ist die Spritztülle in den Verschlußring einzusetzen. Durch Druck auf den Griff der Kolbenstange bei gleichzeitigem Drücken der Taste kann nun die vorher eingefüllte Garnier- bzw. Füllmasse mühelos verspritzt werden



Erprobte und bewährte Rezepte für die Kleingebäckpresse

Auf den Teig kommt es an! Er muß gut durchgeknetet sein, so daß er nicht zu steif ist. Beim Formen erweist es sich, ob er die richtige Geschmeidigkeit hat. Durch zusätzliches Kneten kann er weicher, durch Hinzufügen von einigen Gramm Mehl fester gemacht werden.

BITTE BEACHTEN SIE FOLGENDES!
Versuchen Sie niemals zu festen Teig durchzudrücken – der Teig soll geschmeidig sein. Ein experimentelles Herantasten und Gewöhnung an ein flüssiges Arbeiten mit der Kleingebäckpresse ist erforderlich. Mit etwas Geduld erzeugen Sie bald sehr schönes Gebäck.

Achtung! Eine Demontage des Transportmechanismus im Oberteil durch den Anwender ist n i c h t erforderlich und n i c h t zu empfehlen!